FASİKÜL 8 SAYFA 14

Çeviri: Hüseyin Özsoy

ŞARAP VE BAĞLAR

Türkler, Âdem ile Havva ananın yasaklı meyveden önce yedikleri üzümü biliyorlardı. Hazreti Nuh'un yetiştirdiği asmanın şarabından içmişlerdi. Tanrının, Baküs'ün çok sevdiği içecekleri yapmasını istediği Hazreti Davut'tan önce de bağları vardı Türklerin.

Mısırlı, Romalı, Yunanlı, Kartacalı, Galyalı ve birçok eski ilkel toplum Türklerden sonra şarabı öğrenmiştir. Çünkü üzüm, Türklerin anavatanı ve üzümün kökeni olan Asya'dan yayılmıştır bütün dünyaya. Böylece Türklerin gittikleri her yere üzüm de gitmiştir. Türler, diğer tüm uluslarla kıyasla dünyanın en eski bağcılarıdır.

Osmanlı'nın katı yönetimi sırasında Türkler şarap ticaretini ve raya ile İmparatorluğa bağlı Hıristiyan topluluğun sorumluluğundaki her türlü şarap sanayisini de terk etmek zorunda kalmıştır. Buna karşın toplum ve bizzat ülkeyi yöneten sultanlar her zaman şarabın tadını çıkarmışlardır, şarap üzerine şarkılar söylemişlerdir. Öyle ki Türklerin ulusal tarihleri boyunca şaraba ilişkin bir edebiyatları hep olmuştur. Hatta geçen yüzyılın sonlarına doğru bir şair "Kuran bile şarabın iyiliklerini inkâr edemez!" diyecek kadar ileri gitmiştir.

Günümüz Türkleri, yüzyıllardır kullanmayı çok iyi bildikleri bu şarabı elde etmek için gönüllü olarak kendilerini bağcılık sanatı ile şarapçılığa vermişlerdir.

Sultanlar yönetiminin sona erdiği bir dönemde İzmir'in güzel üzümlerinin satılmadığını gören İzmir valisi hükümetten, daha önceleri yok olmaya terk edilen bu güzelim üzümlerden şarap yapılmasını dilemiş. Ama zamanın bakanlar kurulu istenen izni vermek şöyle dursun aşağıdaki kanun maddesini hatırlatmış:

"Dalından toplanmadan kalan üzümler, şeker niyetine helva dükkânlarında helvada kullanılmak üzere bulamaç yapılacaktır."

Kadına eşiyle birlikte arabaya binmeyi yasaklayan, kadınsı hatlarını gösterdiği için kadınların giysilerini makasla kesen bu dönemin polisinin mantık yapısı döneminin hükümetiyle uyuşuyordu.

Neyse ki bir toplumu baştan ayağa yenileyen; kadına tüm haklarını veren, onu kapanmışlığından kurtaran; şarap yapımını, toplumun tüm katmanlarına dağıttığı berekete dönüştüren Cumhuriyet Türkiye'si bu tür işler kalkışmadığı için kaygılanmıyoruz.

Yenilikçi yeni yönetimin uyguladığı program ülkenin atıl durumdaki kaynaklarını değerlendirmek ve yeni toplumun ihtiyaçlarına cevap verecek belli bir standarda kavuşturmayı hedeflemektedir.

Burada üzümlerimizin dünyaca bilinen ününe değinmeyeceğiz. “Hamburgiche Stadtinstitut für eingewandte Botanik” tarafından birkaç yıl önce yapılan, İzmir ve Manisa üzümlerinin besleyiciliği kalitesi hakkındaki analizin bir değerlendirmesini yapmakla yetineceğiz.

“Bu üzümlerin safran sarısından giderek altın sarısına dönüşen şeffaf bir görünüşü vardır. Kokusu hoş ve tadı hafiftir. İzmir üzümünün tanesi 67.7 gram gelirken Sultani diye adlandırılan Yunan üzümünün tanesi 36.8; Kaliforniya üzümünün tanesi ise 46.8 gram gelmektedir. Bu çekirdeksiz Yunan ve Kaliforniya üzümleri İzmir’inkinden daha serttir. Bu üzümlerin analizinde kükürt tespit edilmiştir. Bu da bu üzümlerin susuz kükürt etkisinde olduklarını kanıtlayan bir şeydir. 100 gram İzmir üzümündeki kalori 272 ile 275 arasıdır.”

Seyahati boyunca uzun uzadıya üzümlerimizi inceleyen Profesör Gerngross: “Anadolu ve Trakya üzümleri değeri paha biçilmez bir zenginliktir.” diye yazar.

Türkiye’de belki de 100 farklı üzüm çeşidi üretilmektedir. Bu üzümlerden İzmir’in *sultanisi*, Trakya’nın *rezakki’si* ve meşhur *çavuş*’unu, Bursa’nın *altıntaş’ı*, *tilkikuyruğu’nu* ve *kabaküzümü’*nü, Nevşehir’in *dimrit’ini* ve *karayapıncak’ını*, Malatya , Adana ve Maraş’ın salkım salkım kurutulan güzel üzümlerini, yine İspanya’nın Saragos’unun ünlü üzümleriyle kalite yönünden yarışan Adana’nın sarı *miskace*’sini ve nihayet Antep, Konya ve Diyarbakır’ın türlü türlü çiçeklerinin kokusunu taşıyan üzümleri ve dünyanın hiçbir yerinde bulamayacağınız meyveleri anmak gerekir belki burada.

Buraya kadar bahsedilen (taze yenen, kışlık olarak kurutulan veya işlenen bu üzümler) bu harikulade ürünler kuru meyve olarak yurtdışına ihraç edilmektedir. Bununla birlikte şarap yapım çalışmalarına da bazı ilerlemeler kaydedilmişti. Ülkenin farklı bölgelerinde bilhassa Trakya’da üretilen şaraplar yurtdışına ihraç edilmişti. Özenmeden ve bilinçsizce üretildiği anlaşılan bu şaraplar kendi içinde bir uyum oluşturmadığı gibi beklentilerin aksine yeterince tutmamıştı. 1913 yılında İzmir limanından üç milyon kg şarap gönderilmişti. Aynı yıl içinde gönderilen şarap miktarı yetmiş beş milyon kilogramı bulmuştu. Bu şarapların çoğu dışarıda kesme şarap olarak kullanılmıştı(3). Yedi yıldır şarap yapımının gerektirdiği teknik ve bilimsel prosedürlerin yerine getirilmediği ve şarap yapımının oluşturduğu önemli işletmelere gerekli özenin gösterilmediği düşüncesi

hâkimse eğer; bunun nedeni tütün, tuz, alkolü içecekler, top barutu ve patlayıcı madde işletmelerini bünyesinde bulunduran; üstlendiği görevler nedeniyle bütün modern ekipmana sahip olan ve bizzat kendisi ya da kendisinin denetlediği özel işletmelerin girişimiyle şarap yapımı ve şarabın temini için bütün olanakları seferber eden Tekel Kurumunun yeterince tanınmadığıdır.

Tekel Kurumu, kendilerine mükemmel laboratuarlar sağladığı yabancı uzman ve işinde oldukça deneyimli Türk kimyagerlerle çalışmaktadır. Aynı Tekel Kurumu, Tekirdağ'da bir şarap mahzeni inşa ettirdi ve ülkenin belli başlı şarapçılık yörelerine inceleme gezileri düzenledi. Bu gezilere katılan yabancı uzmanlar, Türk şaraplarının yabancı şarapları aratmayacak güzellikte olduğunu saptadılar. Bu konuda yapılan ilk girişimler bu noktayı gün yüzüne çıkardı. Uygulama için belirlenen çalışma programı, uygulamaya konu olan işletmelerin çokluğu nedeniyle Ege, Trakya ve Marmara bölgelerinde yapılmasına karar verilmiştir. Bu seçimde işletmelerin limanlara yakınlık ve uzaklık durumları göz önünde bulundurulmuştur.

Bu çalışmalardan sonra şarap yapımı için en uygun üzümlerin Ege bölgesi üzümleri olduğu sonucuna varılmıştır. Bu üzümlerden de *sultani* ilk sırada, *rezakki* ikinci sırada gelmektedir. Bu üzümlerden sonra Bornova üzümleri ve yılda iki yüz elli ila üç yüz bin kilogramlık rekoltesi olan bölgenin kuzey doğusundaki üzümler gelmektedir. Eşsiz kokulu, "misket" denen ve şekerden bolca ihtiva eden bu üzümlerden seçkin şaraplar da elde edilmektedir. Kırmızı şıralı *dimrit*; siyah şıra, pembe şıra ve iri tanelerinden beyaz şıra elde edilen *tokmak* üzümleri sayesinde en güzel şarap üretimi İzmir'de yapılmaktadır.

(3) "Bölgemizin Kitabı", Cilt 1, İzmir Sanayi ve Ticaret Odası, 1930.

1930’dan beri en nadide Türk şaraplarının sultani diye adlandırılan çekirdeksiz üzümlerden elde edildiği bilinmektedir. Sultanin yeşilimsi sarıya kaçan, oldukça solgun bir rengi vardır. İçerdiği yüzde 10-12’lik alkolle damakta çok hafif bir şarap lezzeti bırakır. Şarabın bu niteliği sultani üzümlerinin değerini artırır. Şarabın bir litresinde görülen 12 derecelik alkol, 4-4,5 asit oranı, onun sıcak ülkelerde nadir görülen bir üzüm türü olduğunu ve bu üzümlerden elde edilen şarapların yıllandıkça daha da iyileştiğini göstermektedir.

Türkiye’de çekirdeksiz sultani üzümleri önce, rezakki üzümleri daha sonra yetişirler. Rezakkinin taneleri iri, zarı kalındır. Uzun yolculuklara dayanıklıdır ve uzun süre saklanabilir. Ağızda keskin bir şarap kokusu bırakır. Bir litresinde 12-13g alkol ve yaklaşık 3gr asit bulunur. Hoş bir altın sarısı rengindedir.

Sert veya yarı sert şarapların en güzelleri bu iki üzüm çeşidinden yapılır. Bir litresi 15-16 derece alkol ve 100–150 gram şeker içeren Porto likörlerine eşdeğer likörler elde edilir.

Buna karşın İzmir’in en lezzetli ve en hoş kokulu şarapları bu bölgenin misket üzümlerinden elde edildiği bilinir. Bunlar en çok tüketilen şaraplar olmakla birlikte aynı zamanda kesme şarap olarak kullanılan ve miselle diye adlandırılan şarap çeşidinin yapılması için en uygun üzümdür.

İzmir’in üzümlerinden yapılan kırmızı şaraplar 14-15 derece veya daha üstü alkol, bol oranda tanen içeren sofralık şaraplardır. Şarap yapımı için toplanan üzümlerin önemli bir bölümünü, nitelik olarak İzmir’inki kadar iyi olmasa da Trakya üzümleri oluşturur. Trakya üzümlerinde elde edilen şıra oranı yüzde 85’tir. İzmir’in üzümleri dışarıya ihraç edilirken Trakya ve Marmara üzümleri sofralık olarak tüketilip çoğunlukla da şarap yapımı için mahzenlik olarak kullanılırlar.

Papazkarası diye adlandırılan bu üzümlerin bir başka çeşidi de Kırklareli ve Uzunköprü civarlarındaki Bedre, Polos, Zaluf ve Aslıhan köylerinde yetişir. Uzun zamandır mahzenlik üzüm olarak kullanılan bu bölgelerin üzümlerinden ateş kızılı, hoş lezzetli ve kurutulmuş gül yaprağı kokusunu andıran kokusuyla kırmızı şaraplar elde edilir. Bu üzümlerden, şarabı bilenlerin damak zevkini okşayan çok güzel yarı sert ve sert şaraplar da elde edilir. Bu bölgede üretilen kırmızı şaraplar orta derecede asit ve çok hoş bir tat içerir. Bu şarapların sade tadı ve muhteşem bir kokusu vardır.

Batı Marmara bölgesinin en iyi mahzenlik üzümleri yapıncak adı verilen İstanbul ile Gelibolu arasında Silivri, Tekirdağ ve Mürefre kıyılarında yetiştirilen beyaz üzümlerdir.

Tekel Kurumu bugün bu üzümlerden iç ve dış pazarda büyük bir rağbet gören harikulade sert ve yarı sert şaraplar üretmektedir. Karalâhana adı verilen üzüm çeşidi Mürefre’nin güzel kıyılarında yetişir. Buranın ikilimi ve toprağı bu olağanüstü üzüm ülkesini elverişli hâle getirir. Şeker bakımından yüzde 17-18’lik oranla bir hayli zengin karalâhanadan bulamaç gibi beyaz ve yoğun bir şıra elde edilir. Mora kaçmayan yakut renkli ya da koyu kırmızı şarap yapımı için yararlanılır. Donuk renkli üzümlerin katıldığı bu şarap, kumaş boyacılığı ürünlerinde kullanılan birçok üzümün göz alıcı ve nadir tadını verir ona. Böylece Türkiye’den ihraç edilen onca kesme şarap arasında bu şarabın niçin böylesine ayrıcalıklı bir yere sahip olduğu da anlaşmaktadır.

Marmara adasına komşu olan Avşa adasında yetişen adakarası üzümünden seçkin şaraplar elde edilir. Marmara Bölgesinin Anadolu yakasının aynı bölgesinde Lâpseki ve Çanakkale bağlarında dünyaca bilinen muhteşem yapıncak, çavuş ve karasakız üzümleri yetişir. Bu üzümlerden kırmızı ve beyaz şaraplar elde edilir. Bunalar, kırmızı şarapların en iyileridir.

Mahzen üzümlerinin kalitesiyle çok tanınan Bozcaada üzümleri, ada üzerinden esen deniz rüzgârlarıyla olağanüstü şekilde olgunlaşır ve bu sayede tanelerin içeriğindeki şeker yoğunluğu da artar. Anadolu yakasından 20 km uzaklıkta bulunan bu ada çavuş ve kuntra adında iki üzüm çeşidi üretir. Adada Kuntra üzümü daha fazla üretilmektedir. Bir litre kuntra şarabın 15-16 derece veya daha fazla alkol içerir. Yumuşak ve hoş bir tadı, kırmızı nar gibi bir rengi vardır. Özel bir kokusu olan bu şarap, şarap likörü yapımı için çok elverişlidir.

Tekel Kurumunun Türk şaraplarıyla iç ve dış pazarlarda gösterdiği başarı, tıpkı Türk tütünü gibi Türk şarabının da dünya çapında ün kazanabileceğini kanıtlamıştır. Bize öyle geliyor ki Türkler ve şarap kavramlarını biri birine zıt şeylermiş gibi göstermeye çalışanlar sultani, misket şarapları, İzmir likörlerinin, sofralık kırmızı şarapların, Marmara ve Trakya beyaz şaraplarının, dünya şaraplarıyla boy ölçtüğünü görmekte gecikmeyeceklerdir. Türkiye'nin olağanüstü doğa ve toprak koşullarıyla birlikte üzümcülerin akıllı çabaları, Tekel Kurumumuzun duyarlılıkları ve akılcıl korumacılığı, şarapçılık işini Türk tütüncülüğünden daha önemli bir uğraş haline getirmekte gecikmeyeceğini düşünüyoruz.

Tekirdağ'da Tekel Kurumu eliyle kurulan şarap mahzenleri gibi bu bölgede oluşturulan model bağlar kıyasla Avrupa'daki emsallerinden hiç de farklı değildir. Hatta bunlardan bazıları ülkemizin en başarılı ve en modern işletmeleri arasında yer almaktadır. Bu işletmelerin ürettiği kırmızı ya da beyaz şaraplar, sert ya da yarı sert şaraplar bu son üç yıl içinde Avrupa'ya gönderilmiş ve orada inanılmaz bir başarı yakalamış, orada sunulduğu yabancı müşteriler tarafından büyük bir beğeni kazanmıştır.